41e Année. — Tome LXXX N° 2069 Paris, 22 Février 1934

REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE AU CONGRES DE LA DEFENSE SANITAIRE VEGETAUX

La viticulture a occupé une large place au Congrès de la Défense sanitaire des végétaux, organisé par la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures. Au cours de ce Congrès, qui s'est tenu à Paris, du 24 au 26 janvier dernier, de nombreux rapports ont été présentés, qui concernaient directement les questions viticoles ; d'autres communications ont fait intervenir accidentellement ces questions ; enfin, au cours de la discussion, les observations émises se sont rapportées plus d'une fois à la viticulture. C'est dire l'intérêt suscité par cette dernière et l'importance qu'on lui a attribuée au long de ces trois journées. Signalons en outre que l'organisation et la présidence du Congrès ont été assurées, dans une large mesure, par M. P. Viala, dont l'autorité en ces matières contribua grandement à l'intérêt et au retentissement de cette manifestation.

A elle seule, la question des maladies de la vigne eût aisément occupé la durée entière du Congrès. Mais les organisateurs avaient eu la prudence de parer à un développement excessif des rapports en spécifiant dans l'introduction générale que le but de ce Congrès était d'ordre nettement pratique. Il s'agissait pour les rapporteurs, bien moins d'exposer leurs recherches scientifiques et travaux de laboratoire, que de donner les résultats pratiques de ces travaux et les indications précises, susceptibles d'être appliquées par les praticiens en vue de la lutte contre les ennemis des cultures. L'obligation, donnée ainsi aux rapporteurs, de se tenir dans les lignes d'un cadre déterminé, était, en fait, le seul moyen de limiter la durée d'un Congrès déjà fort chargé, et aussi de ramener la discussion sur le terrain pratique où les controverses risquent moins de s'égarer que dans le domaine purement scientifique, où l'absence de faits tangibles et facilement contrôlables détermine parfois d'interminables et stériles polémiques.

A. *Parasites de la vigne*

Le premier rapport, sur les *Vers de la grappe*, réalisait la mise au point scientifique d'une question souvent controversée, en tout cas mal connue des viticulteurs. M. P. Marsais, Directeur adjoint de la Station de Recherches viticoles de Paris, a indiqué, de la manière la plus précise, les méthodes de lutte contre les vers parasites de la grappe — Pyrale, Eudémis, Cochylis — qui, chaque année, causent des ravages dans le vignoble français. Après avoir cité rapidement les principaux produits employés pour leur destruction : sels arsénicaux, nicotine, pyrèthres, phénols, fluorures, etc.., le rapporteur insista sur la nécessité de déterminer exactement le moment optimum des traitements. La connaissance de la biologie des insectes visés permet au viticulteur de déterminer l'époque favorable, par application d'une méthode pratique ; cette méthode

réside dans l'observation des vols de papillons nés des vers chrysalidés, phénomène très nettement perceptible si l'on procède à la capture des insectes à l'aide de pièges spéciaux. Des traitements effectués à l'éclosion de chacune des générations de larves ont raison, dans une large mesure, des dangereux parasites, surtout — et le conférencier insiste sur ce point — si l'entente existe entre les viticulteurs, pour supprimer les foyers de multiplication sur toute l'étendue d'une région parasitée. M. Marsais préconise, en terminant, la diffusion dans les campagnes des principes qu'il vient de résumer ; il réclame enfin l'organisation de stations-communales ou cantonales, ainsi que la création de stations d'avertissements.

La projection d'un film récent, réalisé sous la direction de M. Marsais avec la collaboration de M. Trouvelot, et montrant l'application pratique des procédés indiqués par lui, eût corroboré de la manière la plus saisissante et la plus instructive les conclusions de son rapport. Mais le temps restreint, attribué à chacun des rapporteurs, rendait impossible la projection de cette bande documentaire.

Le rapport suivant, présenté par M. Schad, Directeur du Centre de Recherches agronomiques du Massif Central, avait pour titre : *Mildiou de la vigne. Avertissements et traitements.* Les ravages du Mildiou, les conditions de son apparition et les méthodes de traitement sont aujourd'hui choses connues. Aussi le rapporteur ne fit-il que rappeler les traits essentiels de la biologie du champignon et de son évolution dans le vignoble. Le but de son rapport était plus exactement d'attirer l'attention sur les services rendus par les stations d'avertissements créées dans les régions viticoles, à Montpellier, Bordeaux et Clermont-Ferrand. Ces stations avertissent le cultivateur de l'invasion du Mildiou, et les quelques jours d'incubation durant lesquels se produit l'évolution du champignon sont alors utilisés pour multiplier les traitements préventifs. Signalant les excellents résultats obtenus par ces stations, M. Schad émet le vœu que de tels organismes soient multipliés dans le vignoble français.

B. — *Matériel de lutte*

Deux communications sont alors venues compléter, de la manière la plus précise et intéressante, le rapport de M. Schad. Le premier, dû à M. Blanc, Ingénieur en chef du Génie rural, traitait la question des *Pulvérisateurs viticoles à grand travail ;* le second, présenté par M. Sourisseau, Professeur à la Faculté des Sciences de Toulouse, celle des *Pulvérisateurs à dos d'homme et à dos de mulet.* Précédés d'un bref exposé de M. Porchet, Ingénieur en chef du Génie rural, sur les *Principes généraux de la pulvérisation,* considéré du strict point de vue des lois physiques qui la régissent, ces deux rapports dressaient une nomenclature complète des appareils de pulvérisation des liquides et bouillies fongicides, et soulignaient les efforts faits par les constructeurs pour atteindre le but idéal des traitements anticryptogamiques. Ce but consiste essentiellement à recouvrir la feuille d'une véritable lame liquide, formée de la juxtaposition de gouttelettes extrêmement fines, ou encore obtenue par l'étalement de ces gouttes, grâce à l'emploi de produits mouillants. Les appareils doivent ainsi permettre de traiter la feuille sur ses deux faces (la face inférieure des feuilles jouant un rôle pré-

pondérant vis-à-vis de l'évolution du Mildiou). De plus, le traitement doit être effectué rapidement, car il faut pouvoir, dès la première invasion de Mildiou, traiter tout un vignoble en un temps très court. D'où la nécessité de disposer de pulvérisateurs rapides, d'un maniement aisé, à écartement variable, enfin pulvérisant régulièrement la bouillie sous une pression uniforme. Dans la catégorie des appareils à grand rendement, ceux qui ont donné, à l'essai, les meilleurs résultats, sont les pulvérisateurs à enjambement, qui permettent de traiter au moins trois rangs de vignes à la fois, et qui, grâce à la disposition de leur jet et à la forte pression communiquée au liquide, arrivent à enrober toute la souche traitée d'un nuage extrêmement dense de gouttelettes en suspension. On tend de plus en plus à renoncer aux systèmes où la pression est donnée, soit au cours de la traction par une pompe liée au mouvement des roues, soit avant le traitement au moyen d'un système dit à pression préalable. Le premier dispositif a contre lui d'augmenter la résistance de traction, et partant, de diminuer la vitesse de l'appareil. Le second présente l'inconvénient de ne pas donner une pression constante durant le temps du traitement. On emploie donc de préférence les systèmes où la pression est communiquée par une motopompe indépendante fixée sur l'appareil, ou encore par une bouteille d'air comprimé à 150 kilogr., munie d'un détendeur-régulateur de pression.

Les appareils à dos d'homme ou de mulet présentent l'avantage d'une distribution meilleure du liquide anticryptogamique, mais ils ont l'inconvénient de nécessiter des rechargements fréquents. Ils interviennent utilement dans les petites propriéés, ou à titre de renfort des appareils à grand rendement. La pression est généralement fournie, soit par le porteur lui-même, lorsqu'il s'agit des appareils à dos d'homme, soit au cours du traitement, par une bouteille d'air comprimé, lorsqu'il s'agit des appareils à dos de mulet. Pour la raison donnée plus haut, le système à pression préalable tend à être abandonné.

Le rapport sur les *Poudreuses*, de M. T. Ballu, Directeur de la Station centrale d'essais de machines, concernait lui aussi la viticulture, puisque de tels appareils sont employés pour répandre dans les vignobles le soufre utilisé dans la lutte contre l'Oïdium. Ici, le problème est analogue à celui qui se posait pour les pulvérisateurs : il faut obtenir un nuage extrêmement fin et adhérent de poudre, comprenant une quantité optima, ni trop faible, ni trop forte, de produit. La forme, la densité et la direction du nuage de poudre ont donné lieu à une série d'études rationnelles, exposées par le rapporteur, et ayant pour but de modifier certains organes essentiels des poudreuses. Les appareils modernes sont arrivés à présenter des qualités de robustesse, de vitesse et surtout d'économie de la matière première, qu'on n'obtenait pas autrefois. Néanmoins, le matériel lui-même est coûteux, surtout lorsqu'il s'agit des appareils à grand rendement, et M. Ballu insiste, en concluant, sur la nécessité qu'il y a, pour les cultivateurs, à s'unir entre eux vis-à-vis des constructeurs, pour obtenir de ceux-ci la création de modèles à nombre limité, dans le but d'en diminuer par conséquent le prix de revient. Les machines types à plusieurs fins seront peut-être moins parfaites que les machines spécialisées, mais elles seront aussi moins chères, ce qui devient une nécessité inéluctable pour le cultivateur.

C. — *Produits employés dans la lutte contre les parasites*

Si le rapport de M. Ribéreau-Gayon, Docteur ès sciences, sortait quelque peu des limites imposées aux conférenciers, il offrait toutefois un intérêt incontestable. M. Ribéreau-Gayon y étudiait le *Mode d'action des bouillies cupriques*. Question bien controversée, du point de vue strictement scientifique tout au moins, car l'efficacité pratique de ces produits dans la lutte contre le Mildiou ne fait plus de doute aujourd'hui. La recherche des causes exactes de l'action du sulfate de cuivre sur le champignon a fait l'objet de nombreux travaux, mais il ne semble pas qu'on soit arrivé jusqu'à présent à donner une explication satisfaisante. M. Ribéreau-Gayon attribue, en ce qui le concerne, la mort des zoospores de Mildiou à l'action du cuivre lui-même, l'action toxique était indépendante de la nature des composés cupriques en solution. De multiples expériences, il a pu déduire le fait, contrôlable, qu'il y a fixation évidente de cuivre par les zoospores, même lorsque le cuivre se présente sous forme de solution extrêmement faible. Il rapporte ce fait particulier à un autre, plus général et souvent mis en lumière, de la toxicité de tous les métaux en solution. C'est ainsi que l'argent, à l'état de dilution infinitésimale, montre un pouvoir bactéricide important ; cette propriété est souvent utilisée pour stériliser des liquides utilisés pour l'alimentation humaine, en particulier pour l'eau. Le cuivre agirait de la même manière vis-à-vis des spores du champignon, et c'est en particulier la fraction de cuivre « ionisé » qui serait active.

Selon M. Ribéreau-Gayon, il y a un intérêt majeur à pousser ces travaux dans le sens de la recherche scientifique. L'explication rationnelle du phénomène, pratiquement observé depuis longtemps, permettra peut-être en effet d'indiquer aux praticiens le mode de préparation des bouillies cupriques susceptible de leur donner le meilleur résultat, alors que, jusqu'à présent, on s'est tenu à l'application de méthodes empiriques et hasardeuses.

Une discussion s'élève alors entre le conférencier et MM. Branas, Professeur de viticulture, et Dulac, Chef de travaux de chimie à l'Ecole de Montpellier. La controverse porte surtout sur l'interprétation des résultats constatés, car, ainsi que M. Ribéreau-Gayon, ses contradicteurs attribuent au cuivre dissous l'action toxique. La question du pouvoir toxique de la bouillie revient donc à celle de la concentration en cuivre de la solution. MM. Branas et Dulac montrent comment les bouillies bordelaise et bourguignonne, préparées selon le mode habituel, d'après les calculs et indications pratiques de Millardet et Gayon, contiennent toujours assez de cuivre pour être toxiques. M. Ribéreau-Gayon fait alors observer à ses contradicteurs que leurs expériences sont contestables, car, dans leurs calculs de concentration et de toxicité, ils ont raisonné sur des *solutions*, alors qu'il s'agit effectivement de *suspensions*. Ce sont là deux états de la matière bien différents dans leurs actions physiques.

Il est à penser que la discussion n'en restera pas là et qu'elle fera l'objet de nouvelles mises au point. En raison de la brièveté relative du Congrès et de son caractère pratique, cette discussion n'a pu se prolonger assez pour que les points délicats de la divergence des deux opinions scientifiques émises fussent bien précisés, et encore moins tranchés.

La personnalité de M. Boutaric, Professeur à la Faculté des Sciences de Dijon, donnait à son rapport sur les *Mouillants, adhésifs et colloïdaux*, un relief tout particulier. On sait que de tels produits sont fréquemment mélangés aux liquides anticryptogamiques et insecticides, notamment aux bouillies cupriques, de manière à renforcer leur action spécifique et à rendre cette action plus durable.

Selon M. Boutaric, la mouillabilité dépend à la fois de la tension superficielle du liquide mouillant et de la propreté de la surface mouillée. Dans la pratique, on ne peut songer qu'à utiliser le premier de ces facteurs. L'addition d'un mouillant à un liquide aura donc pour effet d'abaisser la tension superficielle de celui-ci : de la sorte, les gouttes déposées à la surface des feuilles auront tendance à s'étaler suivant une lame continue, dont le pouvoir protecteur sera évidemment plus élevé que celui d'un ensemble de gouttes isolées. Parmi les mouillants les plus utilisés, on peut citer la caséine, la gélatine, l'albumine, les gommes, les glucosides végétaux, la bile, les huiles sulfonées, les résines, certains alcools supérieurs. Les produits employés communiquent au liquide auquel on les mélange, des propriétés à la fois de mouillabilité et d'adhérence ; cela élimine certains des corps cités plus haut, car tous ne sont pas adhésifs : un produit mouillant n'est pas forcément adhésif et inversement. Le conférencier conclut en insistant sur l'intérêt qu'il y a à étudier systématiquement et séparément les pouvoirs adhésif et mouillant des produits recommandés aux agriculteurs.

D. — *Questions diverses*

Enfin, la viticulture intervint à titre occasionnel dans différents rapports, tels que ceux de MM. Monchot sur les *Oïdiums* ; le général Delcambre, sur la *Lutte contre les gelées ;* Chouard, sur les *Maladies physiologiques* (Court-noué et chlorose de la vigne).

Ce tableau résumé des nombreux rapports qui, directement ou indirectement, ont visé la viticulture, suffit à prouver la place importante que celle-ci a occupée au cours du Congrès dont nous rendons compte. A vrai dire, il n'a pas été question de sujets absolument nouveaux ; les conférenciers ont plutôt essayé de grouper rationnellement les connaissances acquises sur les questions viticoles. Quelques-uns ont mis en lumière la nécessité de la recherche scientifique pure, tout en remarquant que celle-ci peut venir après l'application empirique d'un procédé, et dans le seul but de dégager des pratiques multiples et routinières celles qui sont susceptibles de donner les meilleurs résultats.

Le nombreux public qui a suivi, avec une attention soutenue, les différentes phases de ce Congrès, a prouvé par là même l'intérêt scientifique et pratique de cette manifestation, organisée par la Ligue de lutte contre les ennemis des cultures, que préside M. Viala.

Bernard GAVOTY,
Ingénieur agronome.

LE VIGNOBLE DE LORRAINE

Le vignoble de la Lorraine est très ancien. L'histoire en fait déjà mention avant la conquête des Gaules par les Romains. Il était autrefois bien plus étendu et couvrait au delà de 6.000 hectares. Vers 1880, les surfaces emplantées étaient encore de 5.000, pour descendre de nos jours à environ 2.000.

Le vignoble est concentré dans trois régions distinctes : 1° celui de Metz, le plus important, est situé sur les coteaux qui bordent la Moselle depuis son entrée dans le département, à Lorry-Mardigny, vers l'ancienne frontière, jusque près de Metz. Une série de communes de la rive gauche n'avaient, jusqu'en ces temps derniers, presque pas d'autres cultures que la vigne : Novéant, Dornot, Ancy, Vaux, Ars, Scy, etc.

2° Le vignoble de Sierck, sur les bords du cours inférieur de la Moselle, près du point où elle va pénétrer dans la province rhénane. Dans ce confin, l'on ne rencontre presque exclusivement que des cépages à vin blanc, à grande production, lesquels généralement étaient livrées en Allemagne. Ces vins, peu alcooliques et très acides, nécessitent le sucrage.

3° Le vignoble de Château-Salins-Vic, près des sources de la Seille, avec des crus réputés : Harraucourt, Marimont, Salival, Vic, etc.

A partir de 1887, le Phylloxera, les maladies cryptogamiques ont détruit d'importantes surfaces. Sous le régime allemand, la loi obligeait à la destruction de tout foyer phylloxéré, voire même des parcelles entières, et dix années durant, ces terrains ne durent plus servir qu'à la production de céréales et de plantes légumineuses.

Vers 1890, quelques viticulteurs ayant constaté diverses plantations, hybrides producteurs directs, dans l'intérieur de la France, qui vivaient avec l'insecte, obtinrent, après bien des difficultés, l'autorisation d'introduire un nombre restreint de ces boutures, pour en faire des plantations d'essai. Malheureusement, ces premières vignes : Noah, Hybride Franc, Othello, pour n'en citer que quelques-unes, ne donnèrent pas satisfaction, parce que trop tardifs, à vin âpre et foxé.

Ces essais n'ont point donné satisfaction et les superficies diminuant chaque année davantage, c'est vers 1900 qu'une commission composée de quelques viticulteurs éminents entreprirent un voyage d'étude dans le Midi de la France et eurent la satisfaction de constater que nos cépages indigènes, greffés sur vignes américaines, résistaient facilement aux piqûres de l'insecte. L'introduction d'un certain nombre de ces bois porte-greffes fut demandée et octroyée, et les premières plantations en vignes greffées eurent lieu. Malheureusement, de nouveaux déboires allaient surgir et détruire ces plantations : la résistance au calcaire.

La plupart des porte-greffes importés au début furent des Riparia. La majeure partie des sols de la Lorraine contenant beaucoup de chaux, ce cépage ne résista point à la Chlorose, et il fallut de nouveau avoir recours à d'autres variétés plus résistantes. La marche à suivre nous était toutefois facilitée par nos voisins, les

viticulteurs du Midi, qui, eux-mêmes en pleine reconstitution, nous donnèrent bien volontiers les explications nécessaires.

C'est donc vers 1912 seulement, après bien des essais et des sélections, que la mise au point définitive eut lieu. Ces porte-greffes sont les suivants :

Laquenexy n° 44 (sélection de l'établissement) ; Riparia × Rupestris 101-14 M. G.; Riparia × Rupestris 3309 Couderc ; Mourvèdre × Rupestris 1202 Couderc ; Cabernet × Rupestris 33 E. M. 6 et Riparia × Berlandierie 34 E. M. Ce dernier employé seulement dans les sols à haute teneur en chaux, l'affinité laissant beaucoup à désirer.

La technicité du greffage a été sujette également à différents changements depuis son début, lequel s'effectuait déjà, il est vrai, par la greffe anglaise, mais ligaturée avec du papier collé ou du raphia ou encore avec un bouchon de liège au moyen d'un appareil approprié. Ces premières greffes étaient ensuite mises en terre sur couche chaude et, quoique coûteuses, le pourcentage des réussites était parfois très minime. Différentes machines à greffer, telles que Fabre et Fils, Feitzelmeyer Presbourg, Séverine Wienne, etc., furent aussi employées et donnèrent des résultats appréciables, mais seulement après la stratification en caisse et en chambre chaude. Actuellement, la méthode employée en général est la greffe anglaise, sans ligature aucune, emballée dans de la sciure de bois tendre, en caisse et stratifiée en serre chaude à 30 degrés. A cette température, les soudures sont généralement terminées en dix jours. Après quelques jours en serre tempérée, pour les habituer à la lumière, la mise en pépinière peut être effectuée.

Avant l'invasion du Phylloxéra, et encore actuellement dans les vieilles vignes qui n'ont pas été reconstituées, le provignage des souches est encore en usage, à des périodes de cinq à six ans. Chaque cep se compose d'une seule branche attachée à un échalas, et ces ceps sont très rapprochés les uns des autres, environ quatre par mètre carré. Ce mode, dénommé plantation en foule, disparaît peu à peu pour faire place aux plants greffés, en ligne et sur cordons en fil de fer.

Dans ces anciennes plantations, le travail est très pénible surtout depuis l'invasion des maladies cryptogamiques, qui remonte à 1890 ; la circulation avec une pompe à sulfater à dos y étant très difficile.

Dans les nouvelles plantations, d'importants changements ont été réalisés, soit comme choix de cépages, soit comme méthodes de culture.

Le vignoble de la Moselle étant très morcelé, le viticulteur est en principe partisan du remembrement et y recourt chaque fois qu'il le peut, n'ignorant pas que la réduction du nombre de ses parcelles amène une réduction de ses dépenses. De même, là où le terrain n'est pas trop incliné, il emploie la traction animale, plus économique que la main-d'œuvre humaine faisant défaut fréquemment ; aussi le voit-on planter en lignes avec écartement de plus d'un mètre.

L'heureux retour au pays à la France a naturellement causé un certain trouble dans les débouchés ; par voie de conséquence, il s'est répercuté dans le choix des cépages. Au lieu des petits vins acides recherchés par des marchands d'outre-

Rhin, que produisaient la majeure partie des vignes emplantées d'espèces à grand rendement, il est maintenant procédé à un choix judicieux des variétés susceptibles de produire des vins de qualité : Auxerrois blanc et gris, Pinot Munier, Gamay de Liverdun, greffés sur vignes américaines.

En outre des cépages mentionnés ci-dessus, et en raison du prix élevé du vin, il existe d'autres variétés qui sont recherchées par les cultivateurs pour obtenir à meilleur compte la boisson destinée à leur personnel. Ce sont les hybrides producteurs directs, nouvelle espèce de vignes qui résistent en majeure partie aux maladies cryptogamiques et qui sont : cépages à vin rouge, Oberlin 595, Baco 1 et Seibel 5455 ; cépages à vin blanc, Seibel 4986, 5279 et 5409.

Ainsi que nous l'avons indiqué au début, l'étendue du vignoble étant considérablement réduite depuis une dizaine d'années, très peu de modifications ont été apportées dans la vinification, pour le bon motif que, comme par le passé, les produits des vignes indigènes sont pressurés immédiatement à la vendange et achetés par des fabriques allemandes des bords du Rhin pour la préparation des mousseux.

A. Aubriot.

A PROPOS D'UN TRAVAIL SUR LES ELEMENTS CHIMIQUES DE LA CASSE BLANCHE

Ce travail de M. Dubaquié, qui a fait l'objet d'une communication à la Société des Sciences physiques de Bordeaux, le 17 novembre 1932, et qui vient d'être reproduit dans cette Revue (voir également 1933, t. 78, p. 277), comporte, sans d'ailleurs s'y référer, une critique très vive des résultats que j'avais publiés antérieurement. J'ai déjà montré que ces critiques sont absolument inacceptables, dans une communication à la même Société, du 1er décembre 1933 (donnée dans le Bulletin de l'Office international du Vin, août 1933), et dans un ouvrage récent : *Etats, réactions, équilibres et précipitations du fer dans les vins ; casses ferriques*, Librairie Delmas (voir également *Revue de Viticulture* 1933, t. 78, p. 341).

Je rappelle simplement ici que le travail de mon contradicteur renferme un grand nombre d'erreurs très graves, de divers ordres, et que la presque totalité des interprétation formulées, étant en contradiction formelle avec les faits expérimentaux et les données les plus sûres de la chimie générale, doit être rejetée.

Il n'a d'ailleurs jamais été répondu à mes réfutations.

J. Ribéreau-Gayon.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1933 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La culture superficielle et continue du vignoble (A. Dupuy). — Foire aux vins de Champagne. — Une conférence sur l'agriculture de l'Afrique du Nord. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1934. — Le marché des vins, pendant le mois de janvier 1934, a eu une allure qui, plus que par les nouvelles parvenues des centres de production du Midi, est caractérisée par les chiffres suivants, publiés à l'*Officiel* du 16 février.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
1. Octobre.....	7.829.289	6.630.011	4.385.672	4.125.930	13.913.871	13.088.148
2. Novembre...	5.351.517	5.453.858	4.481.519	4.301.845	14.215.180	13.660.722
3. Décembre...	4.345.495	4.289.838	3.839.013	3.832.260	14.186.562	13.653.496
	1934	1933	1934	1933	1934	1933
4. Janvier.....	4.301.706	4.400.208	3.975.858	4.044.051	14.200.816	13.759.082
Totaux.....	21.828.005	20.773.915	16.682.062	16.304.086	14.200.816	13.759.082

Les livraisons de la propriété au commerce, les sorties, s'élèvent à 4.300.000 hectolitres, soit un peu moins que le mois précédent, et 100.000 hectolitres de moins qu'en janvier 1933. Au total, pour les quatre premiers mois de la campagne, 21.800.000 hectolitres, contre 20.800.000 hectolitres environ, soit un million d'hectolitres de plus, justifié par la récolte sensiblement plus forte en 1933 qu'en 1932.

La consommation taxée s'élève à près de 4 millions, soit un peu moins qu'en janvier 1933, mais plus qu'en décembre 1933 (155.000 hectolitres de différence). Au total, pour les quatre mois, l'avantage reste à la campagne actuelle ; il est de 380.000 hectolitres environ. Cet indice favorable ne doit pas être perdu de vue, à une époque où tout a été de mal en pis pour les autres denrées.

Le stock du commerce est resté stable, à 14.200.000 hectolitres, ce qui est un chiffre très important.

Dans ces conditions, nous maintenons nos conclusions du mois dernier : la situation du marché des vins est saine, et la fermeté des cours serait justifiée.

H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le beau temps continue, avec des journées chaudes et ensoleillées ; mais un refroidissement se produit au coucher du soleil avec gelées assez fortes au lever du jour, ce qui retarde le départ de la végétation.

Les amandiers qui sont habituellement en fleurs à la fin janvier, dans notre

région du bas Languedoc, ne fleuriront cette année que vers le 25 février, ce qui indique un retard d'un mois.

Ce retard de la végétation est préférable à un départ trop précoce, surtout lorsqu'il se produit de fortes gelées et des intempéries en mars et avril.

Depuis près de deux mois, l'activité est grande dans le vignoble, où les labours, les fumures et la taille sont presque terminés.

Quoique nous n'ayons pas eu de pluies depuis fin décembre, le terrain n'est pas sec, parce que les fortes gelées de la nuit ont conservé toute l'eau dans le sol.

Jusqu'à ces derniers jours, les portions de terrain qui restaient à l'ombre n'avaient pas dégelé depuis décembre.

Il vient de faire une bonne période pour les fumures. Aussi le viticulteur avisé a employé les fumiers et engrais qui produiront leur effet, dès que les premières pluies arriveront. Nous recommandons à tous ceux qui n'ont pas encore employé leurs fumiers et engrais, de se hâter, s'ils veulent que leurs dépenses produisent de bons résultats, sauf pour les nitrates qu'il est préférable de répandre au printemps.

La taille des jeunes vignes doit se faire dans le courant de février, mais pas plus tard.

Nous constatons que les plants racinés de vignes américaines circulent plus que jamais.

Dans notre région, les plantations de vignes et d'arbres fruitiers devraient se faire de préférence à la fin de l'automne, aussitôt que les feuilles sont tombées, indiquant l'arrêt de la végétation. Au départ de cette dernière, fin février et mars, les racines ont bien pris contact avec la terre, ce qui favorise une bonne reprise.

Lorsqu'on plante en retard dans notre région, où les printemps sont quelquefois secs, on s'expose à avoir beaucoup de manquants ou des reprises malingres.

Nous continuons à répéter aux propriétaires viticulteurs, aux gérants de propriétés viticoles et aux régisseurs, de recommander à leurs ouvriers les soins à donner aux plantations, soins qui sont négligés par le personnel, nous le constatons tous les jours en parcourant la campagne.

Le buttage des jeunes plants ne se fait presque jamais dans notre région. On continue à couper les racines, ras de la tige du raciné, on piétine la terre autour du plant, même à la surface du sol, sans faire de bourrelet de terre autour de la tige. Surveiller aussi la taille pour que les fortes plaies soient évitées le plus possible et la souche bien équilibrée. Lorsqu'on remarque de l'Excoriose, maladie qui se produit surtout dans les terrains humides, ne pas laisser comme coursons des sarments atteints par cette maladie, que les viticulteurs ont le tort de négliger.

On doit au contraire combattre cette maladie qui peut se propager rapidement. Le traitement consiste à badigeonner ou à pulvériser avec un jet qui n'étale pas, la base du sarment, la plaie et son contour, avec une dissolution dans 100 litres d'eau, de 30 à 40 kilogs de sulfate de fer et demi-litre d'acide sulfurique. De cette façon, on combat aussi ou on prévient les attaques d'Anthracnose.

Dans les vignes qui sont atteintes de l'Excoriose, il faut, dans les premiers sulfatages, diriger le jet vers la base des jeunes pousses. C'est un supplément indispensable du traitement fait au sulfate de fer et à l'acide sulfurique, avant le départ de la végétation.

Cette maladie de l'Excoriose étudiée par M. Ravaz n'est pas à négliger.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles se sont ressentis des fêtes du Carnaval, et surtout des événements tragiques qui se sont produits à Paris et dans quelques villes de province.

Les affaires ont été nulles pendant une quinzaine de jours. Il serait temps que le calme revienne et que l'activité économique commerciale et industrielle reprenne son cours normal. Tous les négociants en vins de la région méridionale

se plaignent de l'absence de demandes de la clientèle des centres de consommation. Pourtant, les stocks doivent s'épuiser.

Une légère baisse s'était même produite, au moment des bouleversements ministériels et de la panique causée par les diverses manifestations. Nous avons l'impression que ce fléchissement momentané, sera suivi sous peu, d'une reprise avec élévation des cours. Il suffit que la propriété qui détient de bons vins, ne cède pas et que le service des fraudes et l'administration des contributions indirectes surveillent les vins avariés ou à faible degré, pour qu'ils ne soient pas jetés dans la circulation, ou pris par certains négociants qui ne recherchent que le bon marché pour concurrencer déloyalement leurs confrères honnêtes.

La quantité de vin récoltée cette année doit à peine suffire à la consommation, même sans le blocage et la distillation, si l'on sait maintenir ou intensifier l'exportation. Mais il nous semble que malgré l'institution de l'office international du vin, à grande réclame personnelle surtout en faveur du personnage politique qu'on a tort de prendre au sérieux, nos exportations de vins diminuent tous les jours.

Il y a en ce moment un conflit douanier franco-britannique qui est nuisible à nos vins, quoique la France n'ait jamais su faire consommer ses vins ordinaires par le Royaume Uni. Nous ne savons trop pourquoi.

En Angleterre, la consommation du vin n'a pas diminué sensiblement ; mais d'après une statistique récente, le Portugal est le plus grand fournisseur des vins dans le Royaume Uni, l'Australie est au deuxième rang, l'Espagne au troisième, et la France, quoique la mieux placée, est au quatrième rang, alors qu'il y a dix ans, elle occupait le deuxième rang.

A qui la faute, si nos exportations diminuent ? Ce n'est pas aux viticulteurs qui se contentent de produire. — E. F.

La culture superficielle et continue au vignoble

Une tournée organisée par la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude a eu lieu l'été dernier dans les vignobles soumis à la culture superficielle et continue.

Ce sont les enseignements de cette tournée que je me propose d'envisager.

Le principe du travail en culture superficielle et continue est le suivant : cultiver à faible profondeur, mais cultiver très souvent, le plus souvent possible, tous les dix à vingt jours, sans retourner la terre, à telle enseigne que la surface soit toujours meuble, sans mottes et nette d'herbes.

Je m'empresse de dire que cette conception exclut l'emploi de la charrue pour des appareils qui cultivent sur une grande largeur, dont le rendement est par cela même beaucoup plus élevé.

M. Louis Martrou nous a fait visiter les parties les plus déshéritées de son vignoble, où l'ancienne culture ne lui donnait que des déboires.

Dans un lieu dit Saint-Pancrace de la plaine de Lapalme, en terrain peu profond, caillouteux et sec, nous avons admiré une vigne d'une vingtaine d'années, un Carignan greffé sur Rupestris du Lot, d'une végétation splendide, chargée de beaux raisins et dans un état de fraîcheur remarquable. Les vignes attenantes, cultivées à la charrue, se montraient très inférieures à tous les points de vue.

Enfin, à Roquefort des Corbières, nuous avons vu, dans un fond de meilleure nature, une belle vigne âgée de six ans, qui n'a reçu que des façons au Cultivateur depuis sa naissance. Je dois signaler que M. Martrou n'achète plus d'engrais azotés, qu'il n'emploie d'autres engrais chimiques que du superphosphate et des sels de potasse, qu'il a abandonné la charrue il y a déjà sept ans, que son vignoble est uniquement travaillé au Cultivateur à siège à raison de 20 à 25 fois dans l'année, qu'il exploite très économiquement avec une cavalerie et un personnel réduits.

M. Pierre Razouls nous a reçu dans les deux domaines de la Prairie et de Lebrettes, près Narbonne, où depuis six ans il pratique avec succès la même culture.

A la Prairie, il s'agit de terres compactes, humides, plus ou moins salées, drainées, où l'évacuation des eaux en excès n'est possible que par des moyens artificiels. Cependant, le vignoble de la Prairie est toujours bien tenu et bien

défendu contre la végétation adventice, alors qu'un tel résultat n'avait pu être obtenu avec l'ancien mode de culture.

A Lebrettes, la situation est toute différente. On y trouve une grande variété de terrains ; dans les parties basses, des alluvions de pente de consistance moyenne qui confinent à la terre franche ; en coteau, des fonds maigres, caillouteux, sur des surfaces importantes, en certains endroits une prédominance d'argile, en d'autres un excès de sable siliceux et parfois de calcaire. Malgré cette diversité de sols, le vignoble de Lebrettes donnait en juillet, et encore en pleine vendange, une impression d'uniformité et en même temps de fraîcheur.

Certaines vignes de ce domaine, situées sur des terres inférieures, méritent une mention spéciale en raison de leur bonne tenue en dépit de la sécheresse. Une d'elles, dite les Pierres, privée à dessein de toute fumure depuis 1920, soumise à la taille longue et à la culture superficielle depuis 1923, a vu sa végétation et sa production augmenter depuis qu'elle est à ce régime.

Quant aux résultats d'ensemble, ils sont nettement en faveur de la nouvelle méthode. A n'importe quel moment qu'on le considère, le vignoble de Lebrettes est bien ameubli, sans mottes, sans herbes, et cela dans toutes ses parties. La vigne se ressent d'ailleurs très favorablement de cet état de choses : la végétation s'est améliorée et les récoltes se sont accrues dans de notables proportions.

M. C. Jeanson nous a conduits dans ses deux vignobles de Notre-Dame, près Ginestas, et de la Lécugne, près Mailhac, où, à son entière satisfaction, il pratique la culture superficielle et continue depuis six ans.

La région où se trouvent ces vignobles a été, cette année, des plus éprouvées par la sécheresse, à tel point qu'en juillet on y voyait, sur des grandes étendues, des vignes souffrantes et rabougries par manque d'eau.

Néanmoins, à la Lécugne notamment, où la comparaison était facile, sur un plateau à terrain quartzeux, caillouteux, à terre fine argileuse, de culture pénible, les vignes de M. Jeanson se distinguaient de leurs voisines par leur bonne tenue, leur verdeur et leur meilleure végétation.

Tels sont les faits. La méthode de culture superficielle et continue, comparativement à l'ancienne, donne de meilleurs résultats à ceux qui la pratiquent avec discernement, qui appliquent intégralement les règles et les principes qu'elle comporte. Elle est moins dispendieuse, donne toutes facilités pour l'entretien des terres en bon état de propreté et d'ameublissement. Grâce à elle, on n'est plus en retard pour les travaux du sol : on est toujours maître de l'herbe ; on n'a plus l'inconvénient des mottes coûteuses à pulvériser ; le terrain étant toujours à plat et uni, les travailleurs peinent moins, avancent plus vite pour soufrer, sulfater, vendanger ; la vigne, plus vigoureuse, demande moins d'engrais et produit davantage.

Je vais maintenant examiner la question du matériel.

M. Martrou procède avec un seul type d'appareil, le Cultivateur Jean, à siège, à sept dents, sur roues hautes de 1 m. écartées de 0 m. 55, tiré par un cheval.

Ce modèle de Cultivateur convient surtout pour les plantations dont l'écartement des souches est compris entre 1 m. 50 et 1 m. 75. Dans ces conditions, ne passant qu'une fois dans chaque interligne pour le cultiver en entier, on en obtient le plus grand rendement en travail.

M. Jeanson et M. Razouls font usage de ce même appareil et en plus du petit Cultivateur Jean à 5 dents et à mancherons ; il est disposé pour recevoir l'intercep, lequel se fixe à droite du bâti pour ameublir et désherber la terre du pied des souches.

Le principe de l'intercep est le suivant. Deux couteaux horizontaux, mobiles autour d'un point fixe, travaillent alternativement l'espace compris entre les souches ; lorsqu'un des couteaux rencontre un pied de vigne, il s'efface ; en même temps l'autre entre en jeu jusqu'à ce qu'il s'efface à son tour et prenant contact avec la souche suivante.

Les pièces travaillantes du Cultivateur étant interchangeables, selon les circonstances, on adopte des pointes reversibles, des socs triangulaires ou des rasettes.

Une terre durcie à la surface doit être attaquée avec des pointes fines, afin d'éviter la formation de mottes. Pour la culture courante, on utilise les socs

triangulaires. Dans ce cas pour cultiver sur une bande aussi large que possible, on substitue aux deux socs latéraux arrière, deux socs à aile extérieure prolongée.

Le travail du sol est entrepris aussitôt après les vendanges avec tous les chevaux dont on dispose et avec le souci d'aller vite. Il importe d'être bien outillé, le moment venu, d'avoir des appareils en supplément, des pièces de rechange. On fait une première façon sur l'ensemble du vignoble, puis une seconde dans le sens opposé. Ces premiers travaux culbutent le « naissant » d'herbe provoqué par les pluies du début de l'automne.

Il faut après chaque pluie, dès que le sol est essuyé, exécuter une nouvelle façon et aller très vite en besogne pour ne pas donner à la terre le temps de durcir et de dissiper l'humidité qu'elle a emmagasinée. On peut d'ailleurs à la suite d'une pluie, reprendre le travail plutôt avec le Cultivateur qu'avec la charrue.

M. Martrou, M. Jeanson et M. Razouls ne font pas déchausser les vignes d'âge adulte ; chez eux, le pied des souches est cultivé mécaniquement à la décavaillonneuse sans versoir ou à l'interceps.

Pour bien fonctionner, ces appareils, celui-ci surtout, exigent un terrain bien préparé, non motteux et pas trop envahi par l'herbe.

Ce sont d'ailleurs les dernières façons, celles de juillet et d'août, qui anéantissent le chiendent. De plus, les travaux aratoires exécutés à l'époque de la canicule sont particulièrement favorables à la fertilité du sol.

Le Cultivateur à siège, lorsqu'on l'utilise comme il convient, n'exige pas un effort de traction excessif. Il passe et repasse en effet dans la terre déjà meuble qui n'a pas eu le temps de faire prise et qui par suite offre peu de résistance. Le cheval fatigue certainement davantage lorsqu'il tire la charrue dans une terre tassée qui n'a pas été travaillée depuis des mois.

Pour terminer, examinons le fondement théorique sur lequel repose la méthode de culture superficielle et continue.

Il est établi que les racines de la vigne tendent à s'installer près de la surface. En outre, les racines superficielles sont les plus actives, celles qui concourent le mieux à la nutrition. On doit donc les respecter au moins pendant que la vigne végète. Certains ont soutenu que l'on doit au contraire les détruire, s'opposer à leur développement en faveur des racines profondes, afin que la vigne puisse mieux résister à la sécheresse. Mais traiter la vigne de la sorte, c'est contrarier ses tendances, c'est aller à l'encontre de sa nature. D'ailleurs, en période sèche, le sol étant également sec sur une forte épaisseur, il est clair que les racines voisines de la surface doivent mieux profiter des petites pluies que les racines profondes. MM. Degrully et Ravaz ont précisément démontré que de simples râclages empêchant l'herbe de se montrer étaient plus favorables à la production et à la végétation, assurant par comparaison avec le témoin cultivé à la charrue un poids plus élevé de raisins et de sarments. Après eux, des praticiens obtiennent en grand des résultats semblables. Dans un autre ordre d'idées, la culture influe beaucoup sur le régime des eaux dans le sol. Rien ne vaut le travail très fréquent du sol pour bien emmagasiner l'eau du ciel et la conserver ensuite au profit de la vigne. — A. Dupuy.

Foire aux vins de la Champagne. — Grâce à un temps magnifique et à une température idéale, les vins obtenus en 1933 en Champagne ont atteint une qualité particulièrement remarquable.

Pour faciliter l'écoulement de ces excellents vins dont beaucoup se trouvent encore malheureusement immobilisés à la propriété par suite de la crise dont a souffert si durement le commerce de Champagne, l'Union Syndicale des Viticulteurs Champenois a décidé d'organiser en 1934 une Foire aux Vins qui se tiendra à Epernay les 22, 23, 24 et 25 mars, dans les celliers de la Maison Pol-Roger et Cie.

A côté des vins blancs merveilleux qui, en période de prospérité commerciale, auraient été recherchés par les négociants champenois pour être expédiés à travers le monde en bouteilles casquées d'or ou d'argent, portant glorieusement leur millésime, les amateurs trouveront à la Foire d'Epernay à des prix excessivement intéressants des vins rouges et rosés particulièrement réussis en 1933,

ainsi que quelques 1931 et 1932 dont la qualité s'est considérablement améliorée.

De façon à permettre aux acheteurs éventuels de pouvoir déguster en toute tranquillité, le Comité d'organisation a décidé de leur consacrer l'après-midi du jeudi 22 et la journée du vendredi 23 mars. Durant ces deux jours, l'entrée de la salle de dégustation sera réservée uniquement aux personnes munies d'une carte d'invitation.

Les dégustations seront entièrement gratuites.

Comme les années précédentes, une exposition de matériel viticole et vinicole sera annexée à la Foire aux Vins.

Négociants, hôteliers, restaurateurs, débitants, épiciers, amateurs, rendez-vous à Epernay les 22 et 23 mars 1934, à la Foire aux Vins de la Champagne.

Pour recevoir une carte d'invitation, il suffit d'en faire la demande au Secrétariat de l'Union Syndicale des Viticulteurs Champenois, 54, rue Léger-Bertin, à Epernay (Marne).

Une Conférence sur l'agriculture de l'Afrique du Nord. — Le 14 février 1934 a eu lieu la seconde des Conférences consacrées par l'Institut national agronomique à « La France d'outre-mer et l'Agriculture française ».

Après que M. de Saint-Quentin, directeur d'Afrique et du Levant au ministère des Affaires étrangères, eut présenté le conférencier au public, M. Philippar exposa le problème en ce qui concerne l'Afrique du Nord.

Après une vue d'ensemble sur le bloc géographique du Magreb, un rappel historique de son évolution au cours de laquelle l'agriculture a joué un rôle important, il expose la situation politique et douanière spéciale à l'Algérie, à la Tunisie et au Maroc ; il indique comment, au cours de cette période d'un siècle, la situation de l'agriculture française a évolué et comment, en ce qui concerne en particulier le blé et le vin, se présentent actuellement les conditions de production de la Métropole.

Prenant ensuite l'Algérie, il retrace l'évolution de la colonisation, il indique les différents éléments de l'agriculture algérienne et montre comment le vin et le blé ont donné lieu à une législation spéciale destinée à concilier les intérêts en présence. Il passe à la Tunisie et au Maroc en suivant le même programme.

Il conclut enfin en montrant les différents aspects du problème économique. Il rappelle les différentes questions de politique étrangère, d'organisation douanière ou de politique indigène qui sont directement ou indirectement influencées par la production agricole. Il indique la variété des cultures qui peuvent être envisagées par les trois pays en dehors de celles qui peuvent se trouver en concurrence avec la Métropole et il rappelle l'intérêt primordial pour celle-ci de laisser se développer des pays qui sont maintenant les plus gros clients du commerce d'exportation français.

Divers films communiqués par les Offices de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc viennent montrer les aspects de ces trois derniers pays et appuyer l'exposé du conférencier.

M. de Saint-Quentin a présenté les conclusions générales.

Bibliographie

A. Demolon : *Guide pour l'étude expérimentale du sol* (Paris, J. Gauthier-Villars, 1933). — Sous ce titre, M. A. Demolon, en collaboration avec son préparateur M. D. Leroux, traite dans un livre de 214 pages, en belle édition, les nombreuses questions complexes relatives au sol, à ses données physique, chimique et biologique, et à ses caractères colloïdaux. La physique, la chimie du sol, la biologie du sol, forment des chapitres spéciaux où toutes les données récentes sont rapportées et clairement analysées, et beaucoup complétées par les recherches originales des auteurs. Ce livre sort des publications ordinaires et classiques et sa lecture en est séduisante par son originalité et son style clair et précis. Il a le vrai caractère d'un vrai travail de recherches qu'ont illustré les travaux personnels des auteurs. — P. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au dessus ; 10°, 160 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 6 fr. » à 12 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 10 fr. ». Blancs de blancs, 8 fr. 50 à 11 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (20 février 1934).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de 75 à 85 fr. ; Montagne, 9°5 à 11°, de 90 à 115 fr. ; Costières, 11°5 à 12°, de 125 à 140 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 9 fr. 50 à 10 fr. le degré ; Clairettes, 10°5 à 12°, 11 fr. à 12 fr. le degré ; Trois-six B. G., 470 à 480 fr. ; trois-six de marc, 460 à » fr. Eau-de-vie de marc, 450 à » fr.

Montpellier (20 février). — Vins rouges 1933, de 8° à 11°, de 76 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, 10 fr. » à 10 fr. 50 ; Esprit de vin à 86°, 480 à » fr. ; Marc à 86°, 465 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 460 fr.

Béziers (20 février). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (18 février). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 11°5, 10 fr. » à 11 fr. le degré.

Perpignan (17 février). — Vins de 8°5 à 12°, 9 fr. à 10 fr. 75. Chambre de commerce).

Carcassonne (17 février). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. » à 11 fr. 50 le degré.

Narbonne (20 février). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 126 fr. » le quintal, orges, 60 fr. à 66 fr.; escourgeons, 58 fr. à 70 fr.; maïs, 78 fr. à 90 fr. »; seigle, 61 fr. » à 67 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 40 fr. » à 53 fr. — Sons, 46 fr. à 48 fr. — Recoupettes, de 35 à 37 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 90 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 55 à 62 fr.; Sterling, 65 à 70 fr.; Rosa, 70 à 80 fr.; nouvelles d'Algérie, de 230 à 320 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 65 fr. à 100 fr.; paille d'avoine, de 65 fr. à 100 fr.; paille de seigle, 65 fr. à 100 fr.; luzerne, 235 fr. à 305 fr.; foin, 235 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 229 fr. à 230 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 15 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 30. — Longe, de 7 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 130 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 45 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 250 à 450 fr. — Oranges d'Algérie, 250 à 320 fr. — Poires de choix, 450 à 1.000 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Noix, de 350 à 550 fr. — Figues, 220 à 350 fr. — Bananes, 450 à 500 fr. — Marrons, 80 à 150 fr. — Dattes, 300 à 800 fr. — Choux de Bruxelles, 300 à 450 fr. — Laitues du Midi, de 80 à 160 fr. le cent. — Carottes, de 80 à 110 fr. — Endives, de 250 à 400 fr. — Salsifis, de 200 à 275 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 300 à 450 fr. — Choux-fleurs, 195 à 750 fr. — Oseille, 1.000 à 1.300 fr. — Haricots verts d'Algérie, 2.500 à 3.000 fr. — Artichauts d'Algérie, 90 à 110 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Après les graves événements qpe nous venons de vivre, tous les hommes de bon sens étaient d'accord pour souhaiter une trêve des querelles politiques, un apaisement des esprits et le vote rapide du budget. Ces vœux raisonnables doivent, semble-t-il, être exaucés par le prestige et l'autorité du nouveau ministère de « trève, d'apaisement et de justice » dont l'œuvre principale doit être précisément la reconstruction économique et financière du pays.

D'ailleurs il suffit de regarder la Bourse, ce baromètre infaillible de l'opinion, pour se rendre compte du mieux sensible qui se manifeste dans les esprits et de la confiance que tous les possédants accordent au sympathique Président Doumergue. Les rentes, en particulier, font preuve d'un optimisme des plus significatifs et si le ministre des Finances parvient à faire voter le budget sans nouveaux douzièmes provisoires, nous assisterons à une nouvelle reprise de nos fonds d'Etat qui facilitera certainement la hausse de tous les autres compartiments de nos valeurs nationales.

Nous pouvons donc regarder maintenant l'avenir avec beaucoup plus de confiance et envisager comme prochaine la guérison de tout notre organisme économique. La longue série de nos épreuves touche, en effet, à son terme et si nous passons rapidement le cap difficile du budget, nous pourrons consacrer tous nos efforts au rétablissement de notre équilibre économique. Nous en serons alors au même point que les Anglais, avec toutefois quelques mois de retard et rien ne nous empêche plus de reprendre peu à peu le chemin de la prospérité.

Quelle attitude le capitaliste doit-il adopter en de pareilles conjonctures ? Il doit, de toute évidence, se garder des décisions précipitées et garder tout son sang-froid. Mais il doit surtout ne pas laisser échapper en vaines hésitations l'instant favorable aux achats.

Vous connaissez, en effet, mon opinion au sujet de nos grandes valeurs industrielles. Elles méritent à tous points de vue de retenir l'attention des capitalistes. Leur armature est solide, elles sont dirigées de main de maître et les résultats qu'elles obtiennent permettent tous les espoirs pour un proche avenir. Il convient donc de mettre les plus intéressantes en portefeuille avant l'heure de la reprise et d'attendre patiemment que des indices éloquents d'amélioration viennent à nouveau attirer l'attention générale sur le marché des valeurs mobilières.

De l'avis de beaucoup de compétences financières et boursières, cette heure sonnera bientôt et les premières semaines de hausse suffiront à elles seules à dédommager les acheteurs de la période de marasme de leur longue patience et de leur passagère déception. Aujourd'hui comme pendant la guerre, il faut savoir attendre et prendre au bon moment la décision qui s'impose. Pour l'heure, il est grand temps d'acheter, car le monde économique entre peu à peu en convalescence. La Bourse n'attendra pas sa guérison complète pour retrouver son activité et accorder à nouveau ses faveurs aux entreprises qui les mériteront. Avis donc à tous ceux qui ont des oreilles pour entendre.

ANDRÉ PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

Abonné pyrénéen. — Eaux pour l'Etranger. — Si, comme il y a tout lieu de le prévoir, le dividende de l'exercice 1933 est maintenu au même chiffre que l'an dernier, les actionnaires sont exposés à perdre leur dernière chance d'améliorer leur revenu, l'exploitation se trouvant réduite à la seule concession de Venise.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : H. BURON.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Fondé en 1879

L'ARGUS DE LA PRESSE

" VOIT TOUT "

LES PLUS ANCIENS BUREAUX D'ARTICLES DE JOURNAUX

37, Rue Bergère. PARIS-IX^e

Lit et dépouille par jour 20.000 Journaux et Revues du Monde entier. *L'Argus* édite : **l'Argus de l'Officiel**, contenant tous les votes des hommes politiques ; recherche articles et tous documents passés, présents, futurs. L'Argus se charge de toutes les **PUBLICITÉS** et de la publication dans les Journaux, de tous articles et informations.

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins **RÉSISTANTES** au **MILDIOU** et au **ROT**

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT, 2^e ÉDITION

Description des Hybrides jusqu'au n° 14.500, culture, taille et vinification, etc.

530 pages, 11 gravures, 17 planches hors texte

Envoi franco contre **26** fr. — C/c Lyon 377.47 — Contre remboursement **27** fr. **50**

J.-F. RAVAT, Ingénieur civil des mines, MARCIGNY (S.-et-L.)

Eric Coulondre, Cadoule par Lunel (HÉRAULT)

100 hectares Hybrides Seibel. Couderc. Baco. B. Seyve.

Collection complète, nouvelle Hybridation **Seyve-Villard** véritable révolution apportant aux Viticulteurs les quatre qualités recherchées réunies.

Fertilité. Vigueur. Résistance

pratique aux maladies. Finesse et bouquet du vin.

DÉTRUISEZ TOUS LES PARASITES

DES ARBRES FRUITIERS ET DES VIGNES

PAR LE TRAITEMENT D'HIVER PRÉVENTIF ET POLYVALENT

A L'ÉCORSÈNE

Composition anthracénique, adhésive, siccative, neutre, émulsionnable

ÉCORSÈNE (*marque déposée*). — **L'écorsène** réalise le **traitement d'hiver le plus complet** des ceps de vignes et arbres fruitiers dont les vieilles écorces, les mousses et les lichens abritent des légions de parasites, œufs d'hiver, larves, chrysalides ; **l'écorsène** régénère les vieilles écorces. **Écorsène** = écorces saines, fruits sains.

DEMANDEZ-NOUS ECHANTILLON ET NOTICE SPÉCIALE, GRATIS ET FRANCO.

Société Française des Produits Sanitaires : 18, rue Charles-Bassée, FONTENAY-sous-BOIS (Seine)